

Kalbsröllchen mit Aprikosenfüllung



Zutaten für 4 Personen
 8 dünne Kalbsschnitzel à 100 g
 Salz, Pfeffer, frisch gemahlen
 2 Frühlingszwiebeln
 50 g getrocknete Aprikosen
 100 g Mandelstifte
 2 EL Öl
 1/4 l Kalbsfond
 100 ml Weißwein
 600 g Möhren
 1 Bio-Zitrone
 70 g weiche Butter
 20 g Mehl
 1 Prise Zucker
 1 Bund Estragon
 100 g Sahne
 1-2 TL Dijonsenf

- 1 Kalbsschnitzel waschen und trockentupfen. Zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit dem Boden eines Topfs flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Aprikosen feinhacken. Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. 2 Esslöffel davon mit Frühlingszwiebeln und Aprikosen mischen. Auf die Schnitzel verteilen, dabei einen etwa 1 Zentimeter breiten Rand lassen. Kalbsschnitzel aufrollen und mit Holzstäbchen feststecken.
- 3 Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsröllchen darin auf allen Seiten anbraten. Mit Fond und Wein ablöschen und zugedeckt etwa 15 Minuten schmoren lassen.

4 In der Zwischenzeit Möhren waschen, schälen und längs vierteln. Zitrone heiß waschen und trockenreiben. Schale dünn abreiben, Saft auspressen. 20 Gramm Butter und Mehl verkneten. Restliche Butter in einem breiten Topf erhitzen und die Möhren darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Zucker würzen. 3 Esslöffel Zitronensaft darübergeben. Zugedeckt 7 bis 8 Minuten dünsten.

5 Estragon waschen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stängeln zupfen und hacken. Kalbsröllchen aus dem Fond nehmen. Sahne zum Fond gießen und etwas einkochen lassen. Senf unterrühren. Die Mehlbutter unter Rühren hinzufügen, kurz aufkochen lassen. Estragon unterrühren und abschmecken. Die Kalbsröllchen mit den Möhren und der Sauce auf vier Tellern anrichten und mit den restlichen Mandelstiften bestreut servieren.

Zubereitungszeit 1 Stunde



Wer es gerne italienisch und herzhaft mag, füllt die Kalbsschnitzel mit einer Mischung aus Mozzarella, getrockneten Tomaten, Basilikum und Knoblauch

Cheesecake-Türmchen mit Fruchtsauce



Zutaten für 4 Personen
 70 g Chocolate Cookies (Schokoladenkekse)
 80 g weiche Butter
 Fett für die Förmchen
 70 g Puderzucker
 abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
 1 Ei
 200 g Doppelrahmfrischkäse
 1 gehäufte EL Vanillepuddingpulver
 200 g Himbeeren
 200 g Heidelbeeren
 100 ml Orangensaft, frisch gepresst
 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Zubereitungszeit 30 Minuten plus 30 Minuten Backzeit

1 Schokoladenkekse in einem kleinen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerbröseln. 30 Gramm Butter zerlassen und die Kekskrümel damit verkneten. Masse als Boden in vier gefettete kleine Auflaufformen mit jeweils 100 Milliliter Fassungsvermögen füllen.

2 Restliche Butter, 50 Gramm Puderzucker und abgeriebene Limettenschale verrühren. Ei hinzufügen und ebenfalls verrühren. Frischkäse und Vanillepuddingpulver unterrühren. Frischkäsemasse auf dem Keksboden verteilen, glatt streichen. Bei 175°C (Umluft 150 °C, Gas Stufe 2) etwa 30 Minuten im Ofen goldbraun backen.

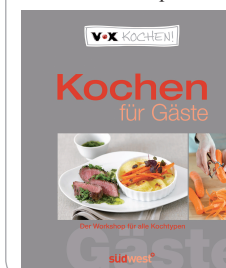
3 In der Zwischenzeit Himbeeren und Heidelbeeren verlesen. Heidelbeeren in ein Sieb geben, waschen und abtropfen lassen. Ein Drittel der beiden Beerensorten beiseitestellen. Restliche Früchte, Orangensaft und Vanillezucker in einen hohen Rührbecher füllen und mit dem Stabmixer pürieren. Nach Belieben noch durch ein Sieb streichen.

4 Käsekuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Vorsichtig aus den Förmchen lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Auf vier Tellern mit der Fruchtsauce und den restlichen Früchten anrichten. Mit restlichem Puderzucker bestäubt servieren.



Dieser köstliche Cheesecake ist genau das Richtige für die kleine Kaffeetafel. Dann die Zutaten verdreifachen und in eine Springform (18 cm Durchmesser) geben. Bei der oben angegebenen Temperatur etwa 60 Minuten backen.

Bilder und Rezepte aus dem Buch „Kochen für Gäste“ und mit freundlicher Genehmigung des



südwest® Verlags

VOX TELEVISION GMBH (HRSG.), DIANE DITTMER

VOX Kochen für Gäste

Paperback, Klappenbroschur, 128 Seiten, 20,5x24,5

ISBN: 978-3-517-08641-5

€ 12,99 [D] | € 13,40 [A] | CHF 22,90